

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700004892200

# Gebruiksaanwijzing
## Gaskookplaat

# Mode d'emploi
## Plaque de cuisson au gaz

# Bedienungsanleitung
## Gaskochmulde

# Instructions for use
## Gas hob

ATAG



HG8471MBA
HG8471MBB
HG8411MBA
HG8411MBB
HG8472MBA
HG8472MBB

**Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme**
**Pictograms used**

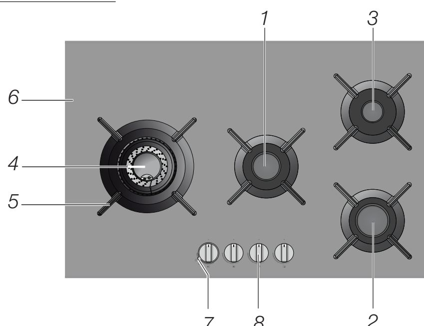


Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information



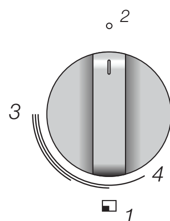
Tip - Conseil - Tipp - Tips

## Beschrijving




1. normaalbrander
2. sterkbrander
3. sudderbrander
4. wokbrander
5. pandrager
6. glasplaat of RVS-vangschaal
7. schakelring wok
8. bedieningsknop

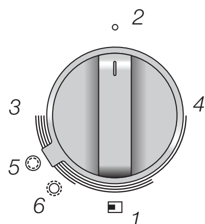
## Ontsteken en instellen




1. zone aanduiding
2. 0-stand
3. Volstand
4. Kleinstand
5. Wokstand (wokbrander)
6. Braadstand (wokbrander)

Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.



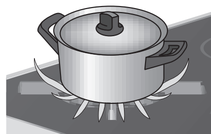

- Verdraai de schakelring van de wok, indien gewenst, naar de braadstand (6). De binnenring (wokstand) dooft en de buitenring (braadstand) brandt.
- De wokbrander schakelt automatisch terug naar de wokstand als de bedieningsknop van de wokbrander naar de 0-stand wordt gedraait.

Tijdens het koken kan overgestapt worden van wokstand naar braadstand of andersom.

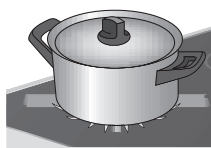


**Let op!** Als de bedieningsknop op de uitstand (0-stand) staat kan de schakelring niet op braadstand worden gezet. Bij het terugdraaien van de knop deze helemaal tot de 0 stand draaien!

## *Gebruik*



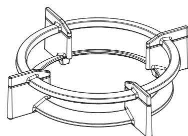
*fout*



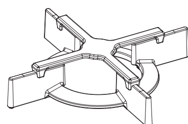
*goed*

**Pannen**

- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.



*wokring*



*verkleinrooster*

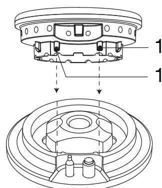
**Wokring en verkleinrooster**

De wokring dat ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem. Het verkleinrooster dat is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt ervoor dat u extra kleine pannen kunt gebruiken.

**Gebruik het verkleinrooster niet op de wokbrander. Gebruik de wokring niet op de wok braadstand. Deze kunnen dan verkleuren.**

**Pandrager**

Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandragers op de vangschaal met behulp van de positioneernokken.



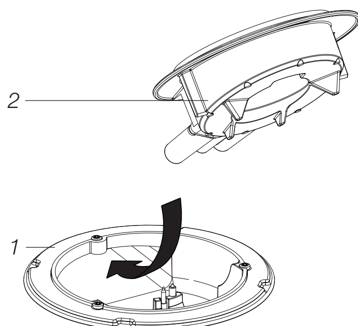

**Brander**

Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de positioneernokken (1).

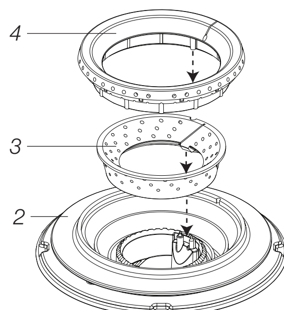
**Wokbrander**

Plaats de wokbrander op de juiste manier. Het onjuist plaatsen van de wokbranderdelen kan leiden tot een slecht functionerende brander.

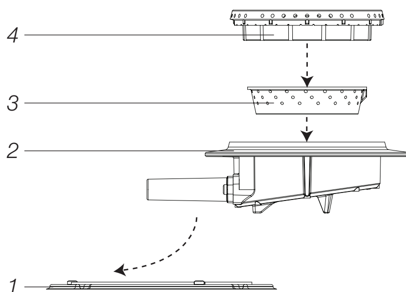
1. Plaats het branderkelk (2) in de branderhuis (1).
2. Plaats de binnenring (3) op het branderkelk (2) met gebruik van de positioneernokken.
3. Plaats de buitenring(4) op de branderkelk (2) met behulp van de positioneernokken.




*kelk plaatsen*




*ringen plaatsen*




*zijaanzicht*

## *Onderhoud*

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel.
Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal of glasplaat. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal of glasplaat tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.



**Let op!** Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

**Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)**
Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

**Hardnekkige vlekken op de glasplaat**
Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

**Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)**
Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen (schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!). Het oppervlak van roestvaststalen vangschalen kan na verloop van tijd enigszins verkleuren.

**Messing wokbranderdelen**
Enkele delen van de wokbrander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.



**Raadpleeg de website www.atagservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!**

## *Storingstabel*

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw gaskookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website ‘**www.atagservice.nl**’.

| SYMPTOOM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
|---|---|---|
| Het ruikt naar gas bij het toestel. | De aansluiting van het toestel lekt. | Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur. |
| Een brander ontsteekt niet. 1 2 | Stekker niet in stopcontact.<br>Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.<br><br>Bougie (1) vervuild/vochtig.<br><br>Branderdelen niet juist geplaatst.<br><br>Branderdelen vervuild/ vochtig.<br><br>Hoofdgaskraan gesloten.<br><br>Storing aan het gasnet.<br><br>Gasfles of -tank is leeg.<br><br>Verkeerd soort gas gebruikt. | Steek de stekker in het stopcontact.<br>Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.<br><br>Reinig/droog de bougie.<br><br>Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.<br><br>Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.<br><br>Open de hoofdgaskraan.<br><br>Informeer bij uw gas-leverancier.<br><br>Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.<br><br>Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur. |
| De brander brandt niet egaal. | Branderdelen niet juist geplaatst.<br><br>Branderdelen vervuild/ vochtig.<br><br>Verkeerd soort gas gebruikt. | Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.<br><br>Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.<br><br>Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur. |

| SYMPTOOM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
| --- | --- | --- |
| Brander dooft na het ontsteken. | U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden.<br><br>Thermokoppel (2) is vervuild. | Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de klein-stand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.<br><br>Reinig/droog het thermokoppel |
| Keramische glasplaat gebroken. | Voorwerp op gevallen. | Sluit de gashoofdkraan en neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur.<br><br>**Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.** |

## *Afvoeren toestel en verpakking*

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- papier;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim);
- polypropyleenband (PP).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheids-bepalingen afvoeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.
Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

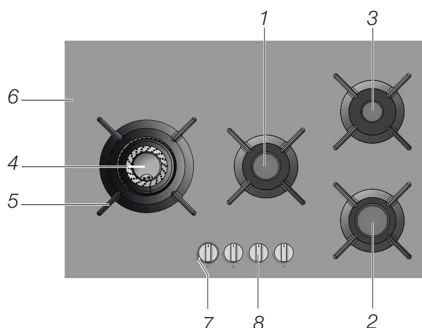


**Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.**



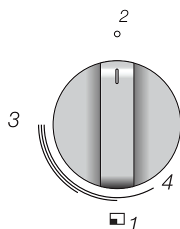
**Conformiteitsverklaring**
Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

## Description




1. brûleur semi-rapide
2. brûleur rapide
3. brûleur mijoteur
4. brûleur pour wok
5. support de casseroles
6. plateau de verre ou fond en inox de la table de cuisson
7. anneau de réglage du wok
8. bouton de commande

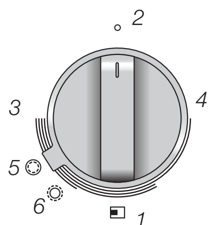
## Allumage et réglage




1. indicateur spatial
2. Position 0
3. Position maximum
4. Position minimum
5. Position wok (brûleur pour wok)
6. Position rôti (brûleur pour wok)

Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum. La sécurité du thermocouple est à présent activée.



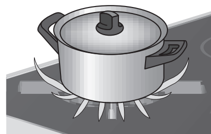

- Faites pivoter l'anneau de réglage du wok, à volonté, jusqu'à la position rôti (6). L'anneau intérieur (position wok) s'éteint et l'anneau extérieur (position rôti) s'allume.
- Le brûleur pour wok revient automatiquement à la position wok lorsque vous ramenez le bouton qui lui correspond à la position 0.

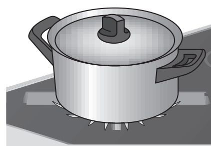
Le passage de la position wok à la position rôti, ou vice-versa, est possible durant la cuisson.



**Attention !** Si le bouton est en position 0, éteint, l'anneau de réglage ne peut pas être mis en position rôti. Lorsque vous ramenez le bouton à zéro, veillez à bien le tourner jusqu'à la butée 0 !

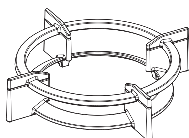
## Utilisation

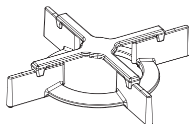

incorrect


correct

**Casseroles**

- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Les casseroles de petites dimensions ne sont pas stables.


anneau pour wok


grille pour petits fonds

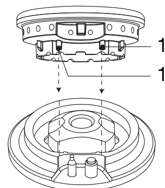
**Anneau pour wok et grille pour petits fonds**

L'anneau pour wok est livré avec l'appareil ou disponible comme accessoire. Il permet de stabiliser les wok à fond arrondi. La grille pour petits fonds est livrée avec l'appareil ou est disponible comme accessoire. Elle permet de stabiliser les casseroles de très faible diamètre.

**N'utilisez pas cette grille sur le brûleur wok. N'utilisez pas l'anneau pour wok sur le brûleur wok en position rôti. Vous risquez d'abîmer les couleurs.**

**Support de casseroles**

Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les
faire glisser sur le fond de la table de cuisson. Mettez en place les supports de casserole au moyen des encoches de positionnement.



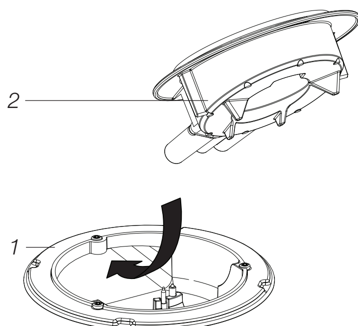

**Brûleur**

Suivez les encoches d'assemblage pour assembler les brûleurs (1).

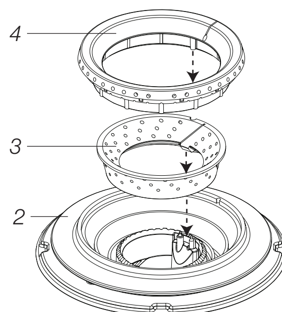
**Brûleur pour wok**

Veillez à positionner correctement le brûleur wok. Si les pièces du brûleur wok sont mal ajustées, le brûleur peut ne pas fonctionner correctement.

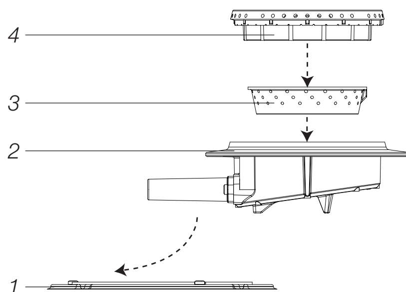
1. Montez la coupelle de brûleur (2) dans le logement du brûleur (1).
2. Montez l'anneau intérieur (3) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.
3. Montez l'anneau extérieur (4) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.




*montage de la coupelle*




*montage des anneaux*




*vue de profil*

## Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.



**Attention !** Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants !

**Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs)**

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

**Taches tenaces sur le fond de la table de cuisson**

Nettoyez le plateau de verre avec un détergent spécial pour vitrocéramique. Les taches d'eau ou de tartre s'enlèvent avec du vinaigre de ménage.

**Taches tenaces sur l'inox (fond de la table de cuisson)**

Pour éliminer des taches tenaces sur de l'inox, employez de préférence un produit nettoyant spécifique pour l'inox. Frottez toujours dans le sens de la structure de l'acier, pour éviter les traces brillantes (les dégâts éventuels ne sont pas couverts par la garantie !). La surface de l'inox peut se décolorer quelque peu au fil du temps.

**Pièces en laiton du brûleur wok**

Quelques pièces du brûleur wok sont en laiton. La cuisson au wok, avec ses températures élevées, causera une décoloration normale du laiton.



**Consultez le site web www.atagservice.nl pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !**

## *Tableau des pannes*

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web '**www.atagservice.nl**' pour de plus amples informations.

| SYMPTÔME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|---|---|
| Odeur de gaz à proximité. | Fuite au niveau du raccord de l'appareil. | Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur. |
| Un brûleur ne s'allume pas. | La fiche n'est pas branchée sur le secteur. Fusible défectueux / débranché dans le tableau électrique. | Branchez la prise sur le secteur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur. |
| 1<br>2 | Bougie (1) sale/humide. | Nettoyez/séchez la bougie. |
| | Composants mal montés. | Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement. |
| | Composants du brûleur sales/humides. | Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. |
| | Robinet d'alimentation principal du gaz fermé. | Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz. |
| | Panne d'alimentation sur le réseau de gaz. | Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz. |
| | La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide. | Raccordez une nouvelle bouteille ou faites remplir le réservoir. |
| | Le type de gaz utilisé n'est pas le bon. | Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur. |
| Le brûleur ne brûle pas uniformément. | Des composants sont mal montés. | Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement. |
| | Composants du brûleur sales/humides. | Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. |
| | Le type de gaz utilisé n'est pas le bon. | Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur. |
| Le brûleur s'éteint après l'allumage. | Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé. | Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz. |
| | Le thermocouple (2) est encrassé. | Nettoyez/séchez le thermocouple. |

| SYMPTÔME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|---|---|
| La minuterie donne un code d'erreur F0 – F6 (la cas échéant). | Les touches sont bloquées par un objet, par de l'eau ou de la saleté. La touche a été enfoncée trop longuement. | Dégagez les touches. Nettoyez et séchez les touches.<br>Si le code d'erreur persiste, contactez votre installateur. |
| La plaque vitrocéramique est cassée. | Un objet est tombé dessus. | Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz et débranchez la prise. Contactez votre installateur.<br><br>**Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.** |

## *Élimination de l'appareil et de l'emballage*

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :
- du carton ;
- du papier ;
- du film de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- des bandes de polypropylène (PP).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit.
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l’un des centres de collecte sélective prévus par l’administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager tel que cette plaque de cuisson permet d’éviter les retombées négatives sur l’environnement et la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d’une économie importante en termes d’énergie et de ressources.



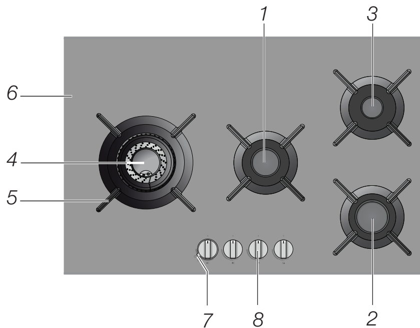
**Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.**

**Déclaration de conformité**



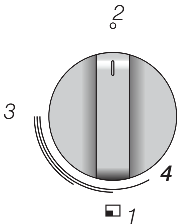
Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, mesures et ordonnances européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

## Beschreibung




1. Normalbrenner
2. Starkbrenner
3. Schmorbrenner
4. Wokbrenner
5. Topfträger
6. Glassplatte oder Edelstahl-Auffangschale
7. Schaltring Wok
8. Bedienungsknopf

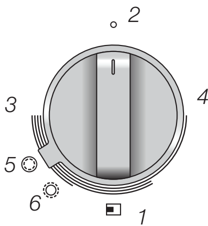
## Anzünden und Einstellen




1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
4. Kleinstufe
5. Wokstufe (Wokbrenner)
6. Bratstufe (Wokbrenner)

Jeder Brenner kann stufenlos von der Klein- bis zur Vollstufe eingestellt werden.

- Drücken Sie auf den Bedienknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
- Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.



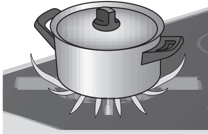

- Drehen Sie den Schaltring des Woks, falls gewünscht, auf die Bratstufe (6). Der Innenring (Wokstufe) erlischt, und der Außenring (Bratstufe) brennt.
- Der Wokbrenner schaltet automatisch zur Wokstufe zurück, wenn der Bedienknopf des Wokbrenners in die Stufe 0 gedreht wird.

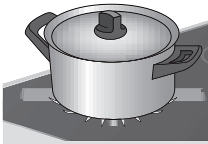
Während des Kochens kann von der Wokstufe zur Bratstufe und umgekehrt übergegangen werden.



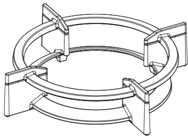
**Achtung!** Wenn der Bedienknopf auf der Aus-Stufe (0) steht, kann der Schaltring nicht auf die Bratstufe gesetzt werden. Beim Zurückdrehen des Knopfs muss dieser ganz auf die Stufe 0 gedreht werden!

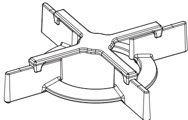
## *Verwendung*


*falsch*


*richtig*

**Kochgeschirr**
- Achten Sie immer darauf, dass die Flammen unter dem Kochgeschirr bleiben. Wenn Flammen seitlich neben dem Kochgeschirr hochschlagen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem Bodendurchmesser von weniger als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.

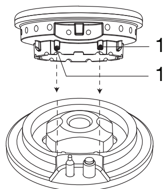

*Wok-Ring*


*Verkleinerungsrost*

**Wokring und Verkleinerungsrost**
Der Wokring, der für den Wokbrenner mitgeliefert ist oder oder als Zubehör erhältlich ist, sorgt für zusätzliche Stabilität eines Woks mit rundem Boden. Der Verkleinerungsrost, der mitgeliefert oder als Zubehör erhältlich ist, ermöglicht Ihnen die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen.

**Verwenden Sie den Verkleinerungsrost nicht auf dem Wokbrenner. Verwenden Sie den Wokring nicht auf der Wok-Bratstufe. Diese könnten sich dadurch verfärben.**

**Topfträger**
Setzen Sie die Topftäger senkrecht nach unten, ohne sie über die Auffangschale zu verschieben. Positionieren Sie die Topfträger auf der Auffangschale mit Hilfe der Positionierzapfen.



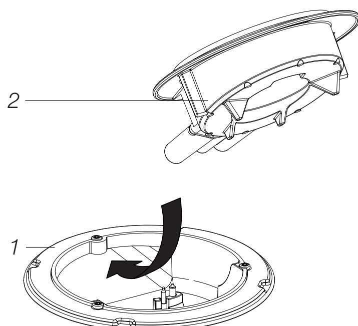

**Brenner**

Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Positionierzapfen (1) ineinander.

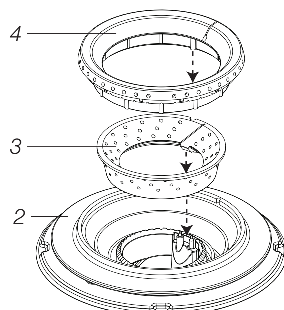
**Wokbrenner**

Setzen Sie den Wokbrenner korrekt auf. Eine inkorrekte Positionierung der Wokbrennerteile kann dazu führen, dass der Brenner schlecht funktioniert.

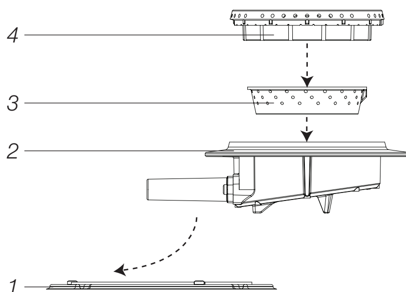
1. Setzen Sie den Brennerkelch (2) in das Brennergehäuse (1).
2. Setzen Sie den Innenring (3) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.
3. Setzen Sie den Außenring (4) auf den Brennerkelch (2); verwenden Sie dazu die Positionierzapfen.




*Platzieren des Kelchs*




*Platzieren der Ringe*




*Seitenansicht*

## *Wartung*

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfträger und dann erst die Auffangschale oder die Glasplatte. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale oder die Glasplatte während der Reinigung erneut verschmutzt wird.



**Achtung!** Brennerteile dürfen nicht in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

**Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfträger, Brennerkappen)**
Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

**Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte**
Reinigen Sie die Glasplatte mit einem speziell für keramische Kochplatten geeigneten Reinigungsmittel. Wasserringe oder Kalkreste entfernen Sie am besten mit Reinigungsessig.

**Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Auffangschalen)**
Wenn Sie hartnäckige Flecken auf Edelstahl entfernen möchten, verwenden Sie dazu am besten ein spezielles Edelstahlreinigungsmittel. Wischen Sie dabei stets in Richtung der Struktur des Stahls, um Glanzflecken zu vermeiden (dadurch entstehende Schäden werden von der Garantie nicht abgedeckt!). Die Oberfläche der Edelstahl-Auffangschalen kann sich nach einiger Zeit verfärben.

**Wokbrennerteile aus Messing**
Einige Teile des Wokbrenners bestehen aus Messing. Es ist normal, dass sich Messing durch die beim Kochen entstehenden hohen Temperaturen verfärbt.



**Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.atagservice.nl.**

## *Störungstabelle*

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website "**www.atagservice.nl**".

| SYMPTOM | MÖGLICHE URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas. | Der Anschluss des Geräts ist undicht. | Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf. |
| Ein Brenner lässt sich nicht anzünden. | Stecker nicht in der Steckdose. | Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose. |
| | Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet. | Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein. |
| 1<br>2 | Zündkerze (1) verschmutzt/ feucht. | Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. |
| | Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. | Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. |
| | Brennerteile verschmutzt/ feucht. | Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. |
| | Hauptgashahn geschlossen. | Öffnen Sie den Hauptgashahn. |
| | Störung im Gasnetz. | Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten. |
| | Die Gasflasche oder der Gastank ist leer. | Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen. |
| | Die falsche Gasart wird verwendet. | Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur. |
| Der Brenner brennt nicht gleichmäßig. | Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. | Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander. |
| | Brennerteile verschmutzt/ feucht. | Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. |
| | Die falsche Gasart wird verwendet. | Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur. |
| Brenner erlischt nach dem Anzünden. | Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/ tief (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten. | Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern. |
| | Thermoelement (2) ist verschmutzt. | Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement. |

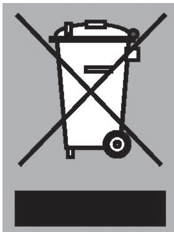
| SYMPTOM | MÖGLICHE URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Der Timer zeigt einen Fehlercode F0 – F6 (falls vorhanden). | Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände, Wasser oder Schmutz. Taste zu lang bedient. | Achten Sie darauf, dass nichts auf dem Gerät liegt. Achten Sie darauf, dass das Gerät sauber und frei von Wasser ist. Wenn der Fehlercode nicht verschwindet, wenden Sie sich an Ihren Installateur. |
| Die keramische Glasplatte ist gebrochen. | Ein Gegenstand ist auf die Platte gefallen. | Schließen Sie den Gashaupthahn, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.<br><br>**Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.** |

## *Entsorgung des Geräts und der Verpackung*

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:
- Karton;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Materialien sind auf verantwortungsbewusste und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zu getrennter Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht.
Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer NICHT zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



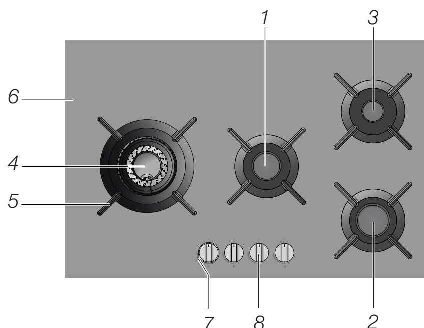
**Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.**

**Konformitätserklärung**



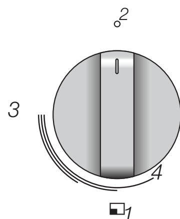
Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen sowie die Anforderungen der angegebenen Normen erfüllen.

## *Description*




1. standard burner
2. rapid burner
3. simmer burner
4. wok burner
5. pan support
6. glass top or stainless steel drip tray
7. wok selector ring
8. control knob

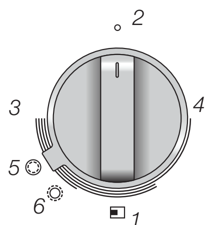
## *Ignition and adjustment*




1. zone indication
2. 0 position
3. High setting
4. Low setting
5. Wok setting (wok burner)
6. Roasting setting (wok burner)

Each burner is fully adjustable between high and low settings.

- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
- Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.



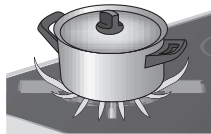

- If desired, turn the wok selector ring to the roasting setting (6). The inner ring (wok setting) will switch off and the outer ring (roasting setting) will switch on.
- The wok burner will switch automatically to the wok setting if the control knob of the wok burner is set to 0.

It is possible to switch between wok setting and roasting setting and back during cooking.

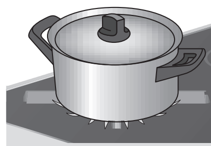


**Please note!** If the control knob is in the off setting (0-setting) the selector ring cannot be changed to the roasting setting. Always turn this knob back completely to 0!

## *Use*



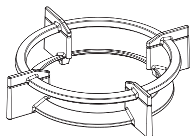
*error*



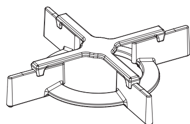
*good*

**Pans**

- Always ensure than the flames stay under the pan. A lot of energy is lost if flames burn around the pan. The handles may also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not as stable.



*wok ring*



*small pan grid*

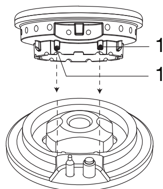
**Wok ring and small pan grid**

The wok ring for use with the wok burner supplied or obtainable as an accessory provides extra stability for woks with a round base. The small pan grid supplied or obtainable as an accessory makes it possible to use very small pans.

**Do not use the small pan grid on the wok burner. Do not use the wok ring on the wok roasting setting. This can result in discolouring.**

**Pan support**

Place the pan supports vertically, without sliding over the drip tray. Use the leads to position the pan supports on the drip tray.



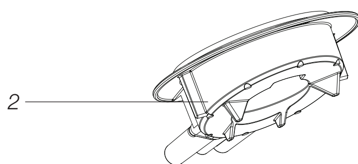

**Burner**

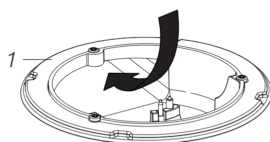
Use the leads (1) to put together the burner parts.

**Wok burner**

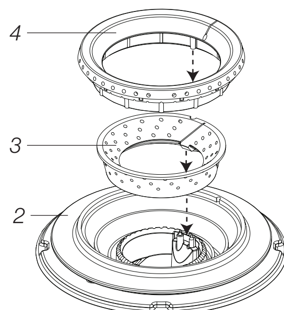
Place the wok burner correctly. Placing the wok burner parts incorrectly can result in a poorly functioning burner.

1. Place the burner distributor (2) in the burner housing (1).
2. Use the leads to place the inner ring (3) on the burner distributor (2).
3. Use the leads to place the outer ring (4) on the burner distributor (2).

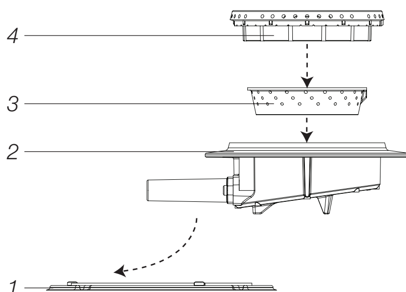



*position distributor*




*position rings*




*side view*

## *Maintenance*

Regular maintenance after use prevents spilt food from setting too long and creating stubborn stains. Use a mild detergent for this. First clean the control knobs, burners and pan supports and only then the drip tray or glass cover. This prevents the drip tray or glass cover to becoming dirty again after cleaning.



**Please note!** Do not clean burner parts in the dishwasher. Dishwasher detergent can corrode burner parts!

**Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)**
Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

**Persistent stains on the glass cover**
Clean the glass cover with a special cleaning product for ceramic hobs. Water stains or limescale are best cleaned using cleaning vinegar.

**Persistent stains on the stainless steel (drip trays)**
Persistent stains on stainless steel are best removed with a special stainless steel cleaning product. Always wipe with the structure of the steel to prevent scraping away the protective layer (damage caused in this way does not fall under the guarantee!) The surface of stainless steel drip trays can discolour slightly over time.

**Brass wok burner parts**
Some wok burner parts are made from brass. It is normal for the brass colour to change as a result of the high temperatures involved in wok use.



**Consult the www.atagservice.nl website for additional maintenance and cleaning instructions!**

## *Fault list*

If your gas hob does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points below or check the '**www.atagservice.n**l' website for more information.

| SYMPTOM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| You smell gas near the appliance. | The appliance connection is leaking. | Close the main gas switch. Contact the your installer. |
| A burner does not ignite.<br>1<br>2 | Plug not in socket.<br>Fuse defective/fuse switched off in fuse cupboard.<br><br>Spark plug (1) dirty/damp.<br><br>Burner parts not placed correctly.<br><br>Burner parts dirty/damp.<br><br>Main gas tap closed.<br><br>Fault in gas mains.<br><br>Gas bottle or tank is empty.<br><br>Wrong type of gas used. | Put the plug into the socket.<br>Put in a new fuse or switch on the fuse in the fuse box.<br><br>Clean/dry the spark plug.<br><br>Use the centring leads to put the burner parts together.<br><br>Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.<br><br>Open the main gas tap.<br><br>Consult you gas supplier.<br><br>Connect a new gas bottle or have the tank refilled.<br><br>Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct. |
| The burner does not burn evenly. | Burner parts not placed correctly.<br><br>Burner parts dirty/damp.<br><br>Wrong type of gas used. | Use the centring leads to put the burner parts together.<br><br>Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.<br><br>Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your technician if it is not correct. |
| Burner extinguishes after igniting. | The control knob has not been depressed long or deep enough (at least 3 seconds).<br><br>Thermocouple (2) is dirty. | Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply.<br><br>Clean/dry thermocouple. |

| SYMPTOM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
| --- | --- | --- |
| Timer indicates error code F0 – F6 (if present). | There is an object, water or dirt on the buttons. Button used for too long. | Ensure that there is nothing on the buttons.<br>Ensure that the buttons are clean and there is no water on them.<br>Contact the technician if the error code does not disappear. |
| Ceramic glass plate broken. | Object fallen onto it. | Close the gas main switch and pull the plug out of the socket. Contact the your installer.<br><br>**Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.** |

## *Disposal of the appliance and packaging*

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- paper;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS-rigid foam);
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a crossed-out dustbin is applied to the product.
This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered, resulting in significant savings in energy and resources.



**Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.**

**Declaration of conformity**



We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.